



Liebe Gäste!

Aufgrund der neuen EU Informationsverordnung Nr. 1169/2011 des neuen Allergene Gesetzes sind wir dazu verpflichtet, Sie darüber zu informieren, das "alle" unsere Gerichte und Getränke die Allergenen Stoffe 1-14 (A-R) erhalten!

Sollten sie eine Allergie haben, teilen Sie dies bitte unserem Servicepersonal mit, sodass wir mit unserem Küchenchef Rücksprache halten und dies zu berücksichtigen können.

Danke für Ihr Verständnis!

Kartenzahlung ab € 20,-



Liebe Gäste!

Wir freuen uns sehr, Sie bei uns Willkommen zu heißen!

Verbringen Sie einige schöne Stunden in unserem Restaurant und lassen Sie sich von unserem reichhaltigen Angebot an Speisen und Getränken kulinarisch verwöhnen.

Unsere Gerichte werden frisch zubereitet, deshalb kann es zu Wartezeiten kommen. Bitte haben Sie dafür Verständnis und genießen inzwischen vielleicht einen unserer Aperitifs.

Tischreservierungen nehmen wir gerne telefonisch entgegen unter:

 **Telefonnummer: +43 676 / 33 68 926**

Alle Gerichte auch gerne zum Mitnehmen!

Unsere Gaststube bietet sich auch für Familienfeste und Betriebsfeiern für bis zu 50 Personen an.

Druckfehler, Irrtum und Änderungen vorbehalten!

Kartenzahlung ab € 20,-

ZWEIERLEI AM SEE

Kindergerichte

Chicken Nuggets (5 Stück) 7,60

FrISChe Nudeln mit Tomatensauce 7,30

Ein Paar Grillwürstel 7,50

Kinderschnitzel nach Wiener Art 7,90

Fischstäbchen 7,50

Portion Pommes 5,30

Marillenpalatschinken (2 Stück) 7,00

Zu unseren Kindergerichten servieren wir wahlweise frISChe Pommes, oder Butterkartoffeln, sowie eine kleine Überraschung!

Alle Preise in Euro inkl. Steuern

Kartenzahlung ab € 20,-

Aperitifs

Campari Soda	4cl	4,90
Campari Orange	4cl	5,60
Prosecco	0,1l	4,00
Hugo (Prosecco, Holunder, Soda, Minze, Limette)	0,25l	6,70
Aperol mit Prosecco	0,25l	6,80
Aperol mit Wein	0,25l	6,20
Lavendel Spritzer (Lavendel Aperitif, Schweppes Wild Berry, Rosmarin)	0,25l	6,70
Südsee Spritzer (Lillet, Schweppes Wild berry, Himbeeren)	0,25l	6,70
Finlandia Spritz Cucumber	0,25l	6,50
Finlandia Spritz Wildberry	0,25l	6,50
Night Secco Mango Cocktail	0,25l	6,50

TIROLIKUM

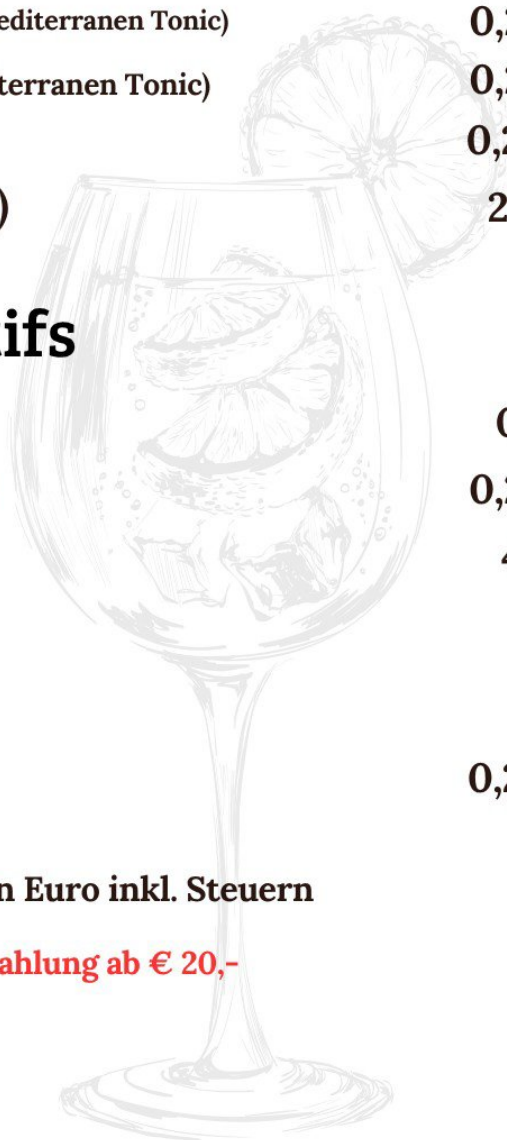
Ingroni Spritz Tonic (Ingroni, Mediterranen Tonic)	0,25l	8,00
Alpari Spritz Tonic (Alpari, Mediterranen Tonic)	0,25l	8,00
Tirolikum gin Tonic	0,25l	12,90
Elixier (Edelkräuter Destillat)	2 cl	4,20

Alkoholfreie Aperitifs

Prosecco Alkoholfrei	0,1l	4,00
Aperol-Prosecco Alkoholfrei	0,25l	6,60
Campari Alkoholfrei	4cl	
mit Soda		4,90
mit Orangensaft		5,60
Hugo Alkoholfrei	0,25l	6,70

Alle Preise in Euro inkl. Steuern

Kartenzahlung ab € 20,-



Alkoholfreie Getränke

Coca Cola	0,3l	3,80	0,5l	4,90
Coca Cola Zero Flasche	0,33l	3,90		
Fanta	0,3l	3,80	0,5l	4,90
Spezi	0,3l	3,80	0,5l	4,90
Sprite Flasche	0,33l	3,90		
Almdudler Flasche	0,33l	3,90		
Rauch Eistee Pfirsich / Zitrone	0,3l	3,80	0,5l	4,90
Soda Zitrone / Himbeere / Holunder	0,33l	2,90	0,5l	3,60
Orangensaft, Apfelsaft, Johannisbeersaft, Mango, Maracuja, Rhabarber	0,3l	3,80	0,5l	4,90
Orangensaft, Apfelsaft, Johannisbeersaft, Mango, Maracuja, Rhabarber gespritzt	0,3l	3,40	0,5l	4,60
Bitter Lemon Flasche	0,2l	3,60		
Tonic Water Flasche	0,2l	3,60		
<u>Mineralwasser Römerquelle</u>				
Prickelnd / Still	0,33l	3,80	0,75l	6,50

Heiße Getränke

Tasse Kaffee	3,40	Heiße Schokolade mit Sahne	4,90
Kanne Kaffe	5,90	Chai Latte	4,50
Espresso	2,70	Tee mit Zitrone	3,40
Espresso Macchiato	3,10	Tee mit Rum	2cl 4,90
Doppelter Espresso	4,30	Bio Tee Pyramide	3,20
Cappuccino	3,90	Schwarztee, Früchtetee, Kamille	
Latte Macchiato	4,60	Pfefferminze, Ingwer Zitrone, Grüntee,	
Heiße Schokolade	4,20	Kräutertee	

Alle Preise in Euro inkl. Steuern

Kartenzahlung ab € 20,-

Bier

Augustiner vom Fass	0,3l	3,80	0,5l	4,80
Saurer Radler	0,3l	3,30	0,5l	4,40
Alkoholfreies Bier			0,5l	4,90
Gösser Naturradler	0,3l	4,00	0,5l	4,90
Paulaner Weizen Hell			0,5l	4,90
Paulaner Weizen Dunkel			0,5l	4,90
Paulaner Weizen Alkoholfrei			0,5l	4,90

Weine

Rotwein

Glatzer Göttlicher Zweigelt (trocken)	1/8l	3,80	1/4l	6,90
Burgtal Lambrusco Rosso lgp Frizzante (lieblich)	1/8l	3,60	1/4l	6,70

Weißwein

Baumgartner Grüner Veltliner (trocken)	1/8l	3,90	1/4l	7,50
Oskar Hager Riesling (trocken)	1/8l	4,10	1/4l	7,90

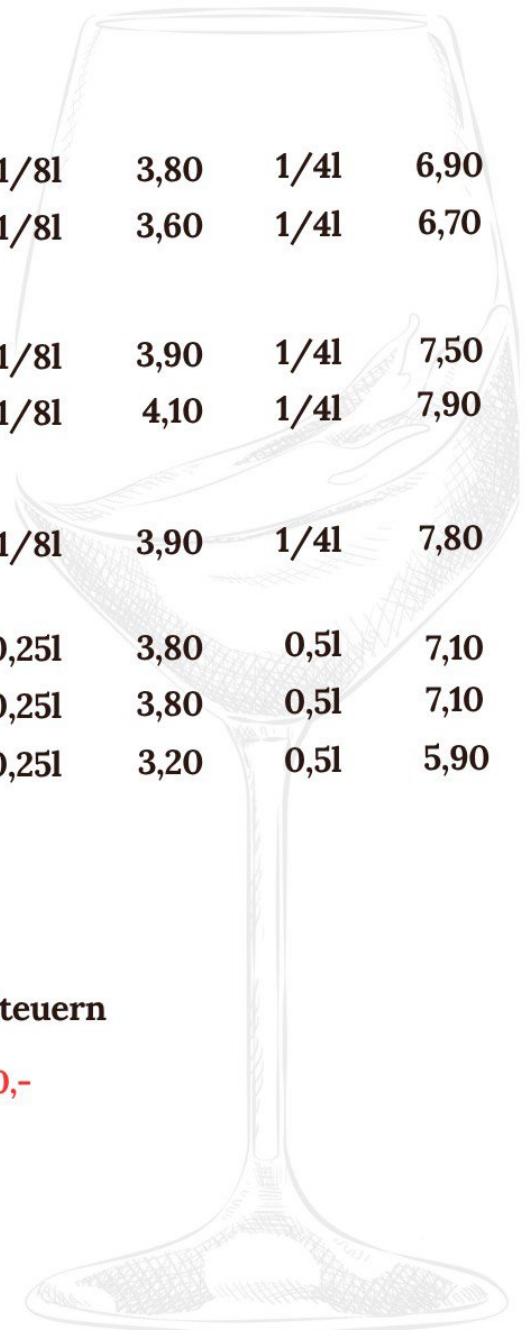
Rosé Wein

Rosa Rot Blaufränkisch Rosé (trocken)	1/8l	3,90	1/4l	7,80
---------------------------------------	------	------	------	------

Weißwein Gespritzt	0,25l	3,80	0,5l	7,10
Rotwein Gespritzt	0,25l	3,80	0,5l	7,10
Sommerlicher Spritzer	0,25l	3,20	0,5l	5,90

Alle Preise in Euro inkl. Steuern

Kartenzahlung ab € 20,-



Flaschenweine

Salzl Chardonnay Selection

25,00

Salzl Seewinkelhof, Illmitz, trocken, 13%, 2022

Sauvignon Blanc Sunki

29,00

aus der Südsteiermark, trocken, 12%, 2022

Reeh Zweigelt Zweifellos

30,00

Hannes Reeh, Andau, trocken, 13%, 2021

Allacher Golser Merlot

30,00

Allacher Vinum Pannonia, Gols, trocken, 14.5%, 2021

Auer Michael Rosé Fancy

31,00

Weingut Michael Auer, Höflein, trocken, 12.5%, 2022

Alle Preise in Euro inkl. Steuern

Kartenzahlung ab € 20,-



Vorspeisen und hausgemachte Suppen

Fruchtig frische Tomatensuppe	5,90
mit Crème fraîche-Nockerl	
Knoblauchcremesuppe	6,40
mit Croutons und Kräutern	
3 Stk. in Knoblauch-Chili-Öl gebratene Garnelen	11,90
mit ofenfrischen Baguette	
3 Stk. Bruschetta nach traditioneller Art	7,20
Tomatenwürfel, Olivenöl, Basilikum und Knoblauch	
3 Stk. Bruschetta nach Art des Hauses	8,20
Tomatenwürfel, Olivenöl, Basilikum, Parmesan, Rucola und Knoblauch	
Im Ofen gebackener Hirtenkäse	9,80
mit Tomatensauce, Zwiebeln, Pfefferoni und einem ofenfrischem Baguette	
Hausgemachtes Knoblauchbaguette	4,50

Salate

Gemischter saisonaler Salat	6,80
Saisonaler Salatteller <u>wahlweise:</u>	
- mit saftigen gegrillten Putenstreifen	17,60
- mit zartrosa gebratenen Scheiben von der Rinderhüfte und Parmesan	20,40
- 5 Stk. gebratene Garnelen	20,90

Alle unsere Salate werden mit Kerne verfeinert und mit hausgemachtem Balsamico-Dressing serviert.

Alle Preise in Euro inkl. Steuern

Kartenzahlung ab € 20,-

Vegetarische Gerichte

Risotto (auf Wunsch vegan) 	12,90
mit geröstetem saisonalem Gemüse, Rucola-Pesto und Parmesan	
Traditionelle Tiroler Käsespätzle	13,40
mit Zwiebeln, würzigem Bergkäse, Schnittlauch und Röstzwiebeln	
Geröstetes Gemüse auf Cremepolenta	13,00
mit frischem Kräutern, herzhaftem Hirtenkäse und Nüssen	

Frische Nudeln

Jede Portion Nudeln wird auf Bestellung gekocht, mit Liebe zubereitet und mit **Parmesan** garniert!

“Aglio, Olio e Peperoncino” (auf Wunsch scharf)	13,60
mit Knoblauch, Olivenöl, Petersilie und Pfefferoni	
“Nach Art des Hauses”	14,90
mit Schinken, Speck, Zwiebeln, Ei-Sahnesauce	
“Pomodoro”	11,90
in fruchtiger Sauce aus gewürfelten Tomaten, Basilikum und Olivenöl	
“Frutti di Mare”	19,90
mit Weißwein abgelöschte und in Knoblauchbutter geschwenkte Meeresfrüchte und Garnele, mit saisonalem Gemüse, Pfefferoni und Kräutern	
“Garnelen”	20,20
in Olivenöl gebraten, mit Weißwein abgelöscht und in Cocktailtomaten-Ragout mit Rucola serviert	
Extra Portion Parmesan	1,00

Alle Preise in Euro inkl. Steuern

Kartenzahlung ab € 20,-

Grill und Pfand'l Gerichte

Zwiebelrostbraten (ca200g) rosa gebraten 25,90

von der Rinderhüfte an Zwiebel-Rotweinsauce, dazu Speckbohnen, gebratene Kartoffeln und Röstzwiebeln

Grillvariation des Hauses 24,90

Rinderhüfte, Putenbrust, Schweinerücken, Würstel, Speck, Grillgemüse, frische Pommes, Bratensauce und Kräuterbutter

Schnitzel nach Wiener Art

vom Schwein mit frischen Pommes, Preiselbeeren und Zitrone

16,90

von der Pute mit frischen Pommes, Preiselbeeren und Zitrone

17,60

Cordon Bleu vom Schwein

18,90

gefüllt mit Gewürzschinken und Edamer, dazu Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren und Zitrone

Hausburger (ca. 180g Rohgewicht, 100% Rindfleisch)

16,80

belegt mit Salat, Tomate, Gurke, Zwiebel, Käse, Speck und hausgemachter Sauce, dazu frische Pommes und Ketchup empfohlen wird medium gegrillt!

Portion Ketchup, Mayonnaise

0,50

Beilagenänderung auf Pommes

1,50

Portion Preiselbeeren

0,80

Wir bieten wöchentlich ein wechselndes Fischgericht an.

Fragen Sie dazu bitte unsere Bedienung!

Alle Preise in Euro inkl. Steuern

Kartenzahlung ab € 20,-

Hausgemachte Pizzen Klassiker



Marinara	8,50
Tomatensauce, Oregano und Knoblauch	
Margherita	9,90
Tomatensauce, Mozzarella	
Prosciutto	12,10
Tomatensauce, Mozzarella, Gewürzschinken	
Funghi	11,00
Tomatensauce, Mozzarella, frische Champignons	
Regina	12,90
Tomatensauce, Mozzarella, Gewürzschinken, frische Champignons	
Salami	12,60
Tomatensauce, Mozzarella, Salami	
Diavolo	13,20
Tomatensauce, Mozzarella, pikante Salami	
Tonno	13,60
Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel, Mais	
Vegetaria	13,40
Tomatensauce, Mozzarella, saisonales Gemüse	
Zweierlei	13,90
Tomatensauce, Mozzarella, Gewürzschinken, Salami, frische Champignons, Pfefferoni, Zwiebeln	

2. Teller

0,50

Alle Preise in Euro inkl. Steuern

Kartenzahlung ab € 20,-

Hausgemachte Pizzen Spezial



Spinaci	13,20
Tomatensauce, Mozzarella, Spinat, Hirtenkäse, Tomatenscheiben, Knoblauch	
Parma	15,50
Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Parmaschinken, Tomatenwürfel	
Frutti Di Mare	14,90
Tomatensauce, Mozzarella, Meeresfrüchte, Knoblauch, Sardellen	
Hawai	12,90
Tomatensauce, Mozzarella, Gewürzschinken, Ananas	
Rustika	13,80
Tomatensauce, Mozzarella, Speck, Salami, Zwiebel, Ei	
Südsee	13,90
Tomatensauce, Mozzarella, Gewürzschinken, frische Champignons Artischocken, Pfefferoni	
Napoli	12,50
Tomatensauce, Mozzarella, Kapern, Sardellen, Oregano	
Quattro Stagioni	13,90
Tomatensauce, Mozzarella, Gewürzschinken, frische Champignons Artischocken, Salami	

2. Teller

0,50

Alle Preise in Euro inkl. Steuern

Kartenzahlung ab € 20,-

Süßer Abschluss

Eis-Palatschinke

ein Stück gefüllt mit Vanilleeis, dazu Sahne, Schokoladensauce und Mandeln

6,60

Eine Kugel Eis nach Wahl

1,60

Gemischtes Eis

drei Kugeln mit Sahne

5,50

ohne Sahne

4,80

Heiße Liebe

7,60

drei Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne

Coupe Dänemark

7,20

drei Kugeln Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce und Sahne

Kinderbecher

4,50

Zwei Kugeln Eis mit Schokoladensauce und Sahne, bunt garniert.

Eiskaffee gerührt

7,00

serviert mit zwei Kugeln Vanilleeis und Sahne

Sorbet mit einem Schuss Prosecco (auch alkoholfrei möglich)

3,90

eine Kugel Sorbet mit einem Schuss Prosecco aufgegossen

Affogato

4,30

Espresso mit einer Kugel Vanilleeis

Extra: Sahne

0,70

Schokosauce

0,50

Alle Preise in Euro inkl. Steuern

Kartenzahlung ab € 20,-

Schnäpse 2cl

Prinz:

Alte Marille, Alte Erdbeere, Alter Apfel 2cl 3,80

Alte Birne, Alte Haselnuss 2cl 3,80



Marille 2cl 2,90

Birne 2cl 2,90

Nuss 2cl 2,90

Obstler 2cl 2,70

Zirbe 2cl 3,00

Liköre

Baileys 2cl 3,00

Frangelico 2cl 3,00

Ramazzotti 2cl 3,00

Spirituosen

Bacardi Cola 4cl 6,40

Absolut Vodka Orange 4cl 6,40

Grappa 2cl 4,00

Alle Preise in Euro inkl. Steuern

Kartenzahlung ab € 20,-